

# La Grappa conquista la scena

Tecniche diverse di distillazione insieme a sapienti interventi da parte dei "mastri distillatori" combinati con eventuali periodi di invecchiamento aprono universi infiniti di gusti



**N**on deve stupire che la grappa sia il distillato italiano più celebre nel mondo: nasce dalle fiamme scorie di un Paese con una grande tradizione enologica.

La grappa svedega con i suoi aromi complessi, regala calde sensazioni e piacevoli sensazioni: facoltà di essere di distillazione insieme a sapienti interventi da parte dei "mastri distillatori" combinati con eventuali periodi di invecchiamento in contenitori di ceramica (per copacchio o legno) aprono universi infiniti di gusti e abbinamenti.

La grappa è assai versatile e viene utilizzata anche in cucina come ingrediente nella preparazione di piatti, ma il suo utilizzo principale è la degustazione.

Sabato 12 settembre, in occasione dell'11° edizione di "Grappa Day", il tema principale sarà "Grappa, distillazione e sostenibilità" - il ciclo virtuoso della distilleria finalmente in primo piano! ma, come consuetudine, sarà l'occasione per affrontare in modo complessivo e strutturato il mondo della grappa.

In particolare per il mondo della ristorazione la grappa può essere lo strumento per regalare al cliente un'esperienza particolare e contribuite di cono-

guenza e personalizzare il locale. Il momento del fine pasto è spesso vissuto nelle proposte come un momento secondario rispetto a quello del pranzo, una conclusione un po' standardizzata.

Il fine pasto dovrebbe invece essere la logica conclusione di un percorso fatto di gusti, colori e profumi ed ecco che in questo caso la grappa, con la sua versatilità, sarebbe la protagonista assoluta per "stipare" l'esperienza di un buon pasto.

Ma quali gli abbinamenti possibili? Ne indichiamo solo alcuni per descrivere il vastissimo universo della grappa:

- La Grappa di Chianti, che offre un bouquet ricco e armonico, piacevolmente intenso e che riporta nel suo retrogusto l'importanza dei vitigni sangiovese, o l'ideale per chi ha consumato un pasto con portate di carni importanti.
- La Grappa di Moscato, sveduta e piacevolmente aromatica, con una posizione lunga ed elegante, può ospitare un fine pasto dedicato a formaggi stagionati.
- In un contesto di interesse al puro profumo anche una grappa a forte gradazione, ad esempio

a 60° (o sessanta gradi), particolarmente indicata per tutti coloro che hanno gustato un pranzo con sapori "affumicati" (più pesci sia certi). L'alta gradazione per la rapida evaporazione adatta per la dilatazione nel collo o per coloro che amano degustare in accompagnamento a un buon sigaro.

- La parte del leone la giocano naturalmente le grappe invecchiate e rosate che si legano perfettamente al cioccolato fondente o a tutta la pasticceria secca, in particolare modo quella realizzata a base di noci, nocciole, mandorle pistacchi e miele.

Il "Grappa Day" è stato realizzato a primavera, fin dalla sua prima edizione, dal "Centro Documentazione Grappa Luigi Bonello" in collaborazione con la Distilleria Bonello SpA di Formigine (MO) che, in oltre cento anni di attività, hanno attraversato da protagonista tutto il fil storico della distillazione delle vinacce, dalla commercializzazione e dalla valorizzazione della grappa e delle acqueviti.

Grappa Day 2015: sabato 12 settembre 2015 - Tassin Bruno Vico, Montebelluna-Torricella di Siena, [www.grappaday.it](http://www.grappaday.it)



# Grappa takes the leading role

**G**rappa holds a century-old history of a country with exceptional wine vocation and it is not surprising that it is the most famous Italian distillate of the world.

Grappa conquers with its complex aromas and pleasant sensations. Different distillation techniques combining with the skillful work of "master distillers" and possible aging in different containers (oak cask and wood) open to a wealth of tastes and matching. Grappa is rather versatile and is often used as an ingredient in the making of dishes, but it is the king of "tasting events".

On occasion of the 11th edition of "Grappa Day" next 12 September, "Grappa, distillation and sustainability - virtuous cycle finally in the foreground" will be the main topic; yet, the event will be also thoroughly discussing the world of grappa.

In particular, as regards the restaurant sector, a shot of grappa can also be special attention to clients and help the place to stand out among others. At the end of the meal, a shot of grappa is often considered less important than meat itself, which is however a forgone and inescapable conclusion.

A liquor or wine at the end of the meal should be the logical way of ending a path made of tastes, colour and perfume; Grappa with its versatility would be the best character to "seal" a perfect meal.

How many matchings are possible? We can describe some but few as an example of the wealth of the world of grappa:

- Grappa di Chianti, with a rich and harmonious bouquet of aromas, pleasantly intense and persisting, reminding us of Sangiovese wine, ideal to accompany albatross meat dishes.
- Grappa di Moscato is aromatic, long lasting and fine taste to the palate. Perfect with seasoned cheese.
- Grappa with high alcohol content, 60° for instance, and suggested to anyone having a meal of "seasoned" tastes (both fish and meat). High alcohol content makes it perfect to be diluted in a coffee, or accompanied with a good cigar.
- Aged and reserve grappas are unquestionably the lion's share. They are excellent with dark chocolate and confectionery, especially the one with nuts, almonds, pistachios and honey.

Since its first edition, "Grappa Day" has been organized and promoted by Centro Documentazione Grappa Luigi Bonollo in cooperation with Distillerie Bonollo SpA di Forniggio (Modena). In more than a hundred years of activity, the company has been protagonist of all the historical stages of marc distillation, from marketing to valorisation of grappa and brandy.

Grappa Day 2015: Saturday 12 September 2015 - Ernie Vitale Theatre, in Montebelluno-Torcia - Siena.

[www.grappaday.it](http://www.grappaday.it)

Different distillation techniques combining with master distillers' skillful work and possible aging in different containers open to a wealth of tastes and matching



CENTRO  
DOCUMENTAZIONE  
GRAPPA  
LUIGI BONOLLO

